

CENE & EVENTI

AUTUNNO - INVERNO 2023



PERCORSO TERRA

ZUCCA & CASTAGNA

CREME BRULEE DI ZUCCA
RISTRETTO DI VALPOLICELLA - RICOTTA DI PECORA
CASTAGNE AL FORNO

FUSILLO

CAVOLO NERO - LIMONE CONFIT - CARNE SALA'

ANATRA

COSCIA IN OLIOCOTTURA
PATATE ALLE ERBE - SALSINA AL POMPELMO

CHOKO-GRANADE

FONDANT AL CIOCCOLATO - COULIS DI MELOGRANO
MERLINGA AL CACAO

PERCORSO ACQUA

UOVO 63°

FUNGHI DI BOSCO - PATATE AL FENO

TAGLIATELLA AL VERDE

PREZZEMOLO - ZUCCA AL FORNO - PASTINACA
MOSTARDA DI MELE

GNOCCHETTO

RICOTTA AFFUMICATA
BOTTARGA DI TONNO - FRIGGITELLO - OLIO ALL'ERBA PEPE

BRAN-GRANA

MERLUZZO IN BRANDADE
BBQ DI PORRI & PEPERONI - GRANA 24 MESI - SALSINA PIL PIL

MILLEFOGLE

MOUSSE AI FRUTTI ESOTICI - CREMA CHANTILLY

PERCORSO FUOCO

GREEN-TOSI

VEGETALI IN VARIE CONSISTENZE
GELATO AL SEDANO - RAFANO - PISTACCHI TOSTATI

NEW-CAPU'

VERZA - CHUTNEY DI POMODORO
FORMAGGIO DI MALGA

CULURGIONES BBQ

TOPINAMBUR ALLA BRACE
TARTUFO - RISTRETTO AL VALPOLICELLA

VITELLO

CONTROFILETTO A BASSA TEMPERATURA
SALSINA BERNESE - CARCIOFI

SMOKED-TATIN

PERE - GELATO ALLA CASTAGNA - CREMA INGLESE

PROPOSTE DI MENU' STUDIALE PER I VOSTRI EVENTI
A PARTIRE DA EURO 60,00 A PERSONA

SIAMO A DISPOSIZIONE PER FORMULARE CON VOI
LA SOLUZIONE PIU' ADATTA ALLE VOSTRE ESIGENZE